

# スパゲティミートソース



\*材 料\* 4人分 \*



|            |      |          |     |
|------------|------|----------|-----|
| ・スパゲティ(乾燥) | 200g | ・バター(有塩) | 12g |
| ・豚挽肉       | 100g | ・コンソメ    | 2g  |
| ・玉ねぎ       | 120g | ・ケチャップ   | 40g |
| ・人 参       | 40g  | ・醤油(濃口)  | 4g  |
| ・椎 茸       | 20g  | ・粉チーズ    | 10g |
| ・パセリ 葉     | 10g  |          |     |

## \*作 り 方\*

1. スパゲティを茹でる。
2. 玉ねぎ、人参、椎茸、パセリをみじん切りにする。
3. フライパンにバターを入れ、挽肉、玉ねぎ、人参、椎茸を入れて炒める。コンソメ、ケチャップ、醤油を入れて調味し、ミートソースを作る。
4. 1に3のミートソースをかける。粉チーズとパセリをのせる。